CREME DE PEIXE

INGREDIENTES

1 cabeça de peixe grande (eu usei badejo de uns 2 kg, mas pode ser menor e de sua preferência)

5 tomates grandes sem pele

3 cebolas médias

1 pimentão amarelo

2 ramos de coentro

1 e 1/2 mandioca cortada sem a linha do meio dela (aproximadamente)

1 cabeça de alho

colorau, sal, azeite e pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

Corte e lave bem a cabeça do peixe.

Leve para cozinhar com os tomates, cebolas e o pimentão cortados em pedaços grandes.

Depois de cozida, retire da panela e desfie, retirando qualquer espinho e pele que tiver.

Passe a água do cozimento da cabeça numa peneira e aproveite os temperos que ficaram.

Refogue metade do alho amassado numa panela para cozinhar a mandioca com a água do cozimento do peixe e o restante dos temperos.

Em seguida, refogue o restante do alho com azeite, coloque o colorau a gosto, o peixe desfiado, a pimenta.

Bata a mandioca já cozida no liquidificador com a água do cozimento e misture com o refogado do peixe. Coloque mais água de acordo com a consistência desejada.

Corrija o sal e deixe apurar em fogo baixo.

Depois de pronto coloque o coentro.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22650-creme-de-peixe.html